ANNO QUARTO - N. 11. SABBATO 14 GIUGNO 1845

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'

AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ENOLOGIA

DEI VINI DEL FRIULI

Memoria di Domenico Pletti oste in Udine offerta a benefizio degli orfani pel Colera.

L' amore della verità, il buon senso, la gentilezza dell' animo, la filantropia, non sono laddiomercè privilegio di classe, non sono capitali esclusivamente riservati all' educazione; m' intendo di quella educazione che si appresta a un tanto al giorno a chi può pagarla a contanti. La buona natura, e l'educazione delle circostanze, che è l' educazione universale, prepotente, e più o men buona secondo il grado d' incivilimento del paese e la di lui costumatezza, producono pure talora frutti non meno eletti, comechè non cresciuti all' aura fecondatrice delle istituzioni. Eccone una prova nella Memoria suenunciata; donde non vogliamo già dedurre che tanto valga abbandonare il popolo all' educazione del caso, come educarlo con apposite istituzioni; ma ne trarremo per altro un qualche conforto al vivo e continuo dolore che ci reca il vedere la poca cura che i nostri Comuni, parlando in generale, si prendono della educazione popolare, a tal segno che è necessario che il Governo ve li sproni con replicati eccitamenti, e voglia Dio che in qualche luogo non si tenti di distruggere anche quel poco che fu fatto con questo intendimento. Perlocchè guai al popolo se dalla sola coltura sistematica avesse ad aspettarsi qualche frutto nei progressi dell' intelletto e dei costumi! Buon per lui che rugiade abbastanza propizie piovono d' altra sorgente che non è quella della provvidenza comunale. Ma tiriamo innanzi.

L' osteria di Pletti fu già in tempi non guari da noi lontani, e forse è anche oggidì un luogo prediletto al *club* di alcuni letterati, specialmente poeti, tutti uomini di spirito, i quali vi erano tratti non da viziose abitudini, ma dal piacere di trovarsi insieme a una certa ora della sera intorno a una mensa, su cui l'oste offizioso ammaniva una cenetta frugale inaffiata da un bicchiere di buon vino, bevanda, che i poeti preferivano, almeno una volta, alla birra ed al caffè, non che, già s' intende, *alle chiare fresche e dolci acque* che lasciavano volentieri alle Muse. Non è quindi maraviglia che un oste, il quale sortiva dalla natura felici disposizioni, e che, trattando quasi alla dimestica con siffatto genere

d' avventori s' avvolgeva spesso nella loro spiritosa ammosfera, ben diversa dall' ammosfera dominante la sua osteria, s'accorgesse un tratto di avere anch' egli un pensiero, e che questo pensiero potesse pure farsi innanzi alla faccia del pubblico vestito alla foggia con cui i letterati sogliono mandar fuori i loro pensieri utili, ed anche gli inutili. Comunque sia, dacchè sulle cause non si può discorrere che ipoteticamente, il Pletti, benchè oste, pensò e scrisse; e come oste pensò e scrisse sul vino. Non fu ticchio di farla da letterato, non fu matta ambizione di uscire della sua sfera, e farsi dimenticare di essere un oste, perchè in tal caso avrebbe scelto altro tema, e chiusa l' osteria; fu bensì lodevole desiderio di giovare alla sua patria, e se anche di levarsi un pochino al disopra della linea degli osti volgari, fu pur questo desiderio lodevole.

La memoria di Domenico Pletti è figlia d' una lunga esperienza, e di quel buon senso che sa dedurre giuste conseguenze dai dati di questa. Noi ne diciamo bene non perchè l' autore la dedicò *all' Amico del Contadino*, ma perchè siamo d'accordo con esso lui che l' arte enologica ha fatto presso di noi un passo indietro da 20 anni a questa volta, la mania del nero avendoci costretti di alterare i semplici processi de' nostri avi con evidente scapito della bontà del vino. Senonchè come risolversi a fare altrimenti finchè gli osti, ai quali sono suddite le nostre cantine, non apprezzano il nostro vino che a misura del fosco-sanguigno che presenta? oggi non si dice più *un buon vino*, ma *una buona macchia*; ecco la frase tecnica degli osti; or finchè esiste questa parola fatale non vi è redenzione pei vini. Qui non v' è altro rimedio che di sottrarci alla tirannide de' consumatori interni. Perciocchè all' oste non importa che il vino sia buono nel suo vero senso, ma che sia del gusto de' suoi consumatori; e il possidente che ha di grazia di ricorrere agli osti, se non vuol tenersi il suo vino a marcire in cantina, bisogna che faccia a modo dell' oste. Ma se l' oste ha ragione da una parte, ha forse torto il possidente dall' altra? Nò certamente; ognun bada al suo tornaconto. I beóni hanno un pessimo gusto, ne conveniamo; ma cangiatelo se potete: la corruzione de' gusti è forse più difficile a guarirsi che la corruzione de' costumi.

Or come sottrarci a siffatte tirannidi? Coll' aprire a' nostri vini uno smercio all' estero. Pensateci bene, o possidenti! Le vostre cantine rigurgitano di vino, di un vino che gli osti o i bevitori v' impongono di fare secondo il loro gusto depravato, e che nondimeno non vi consumano tutto. Siete quindi costretti a farlo cattivo, e a darlo non di rado al più vil prezzo. E non farete ogni sforzo per liberarvi da questa doppia crudele necessità? All' estero non si farnetica pei vini-inchiostro come da noi, ma si cerca nei vini la limpidezza, la delicatezza, la forza anche se volete, ma la forza di stimolare lo stomaco senza intorpidire il cervello; si cercano infine quella qualità che vi raccomanda sì giudiziosamente il sig. Pletti, e ad ottenere le quali e' vi dà i più sani consigli. Ma torneremo in altro momento a discorrere dei mezzi per ottenere questa necessaria e desiderata emancipazione a un genere cotanto avvilito. Frattanto vi raccomandiamo la memoria del nostro Domenico Pletti; comperatela e pel merito di essa, e perchè l' autore ne largiva il prezzo a benefizio di una famiglia numerosa d' infelici vittime del colèra; nuovo tratto che caratterizza l' autore non solo pel più sensato, ma pel più gentile degli osti.

AGRICOLTURA

COLTIVAZIONE DEL FORMENTONE

Il formentone è la rovina dei nostri campi! così la discorrono coloro i quali vorrebbero veder bandita la coltivazione di questa pianta preziosa senza riflettere che „ la prosperità del popolo sta in ra- „ gione della massa della sussistenza e che „ un campo di formentone somministra „ più alimento che qualunque altro campo „ della stessa estensione seminato a fru- „ mento ed altri cereali „ che anzi ripeterò col celebre Professore Moretti quanto gli diceva l' egregio cattedratico Sig. Barelle, cioè, *che si dovrebbe in ogni anno celebrare con rito speciale l' introduzione di quest' utile cereale, giacchè la di lui fecondità allontanò le carestie altre volte frequenti in Italia.* Dopo l' introduzione di questo grano (proseguono a dire) e la mania di volerne estendere la coltivazione, i nostri campi hanno isterilito, nè più producono quella quantità di frumento, che producevano per lo innanzi, come facilmente può ciascuno persuadersene, gettando un sguardo su i registri di un mezzo secolo addietro.

Il formentone è la rovina de' nostri campi! questo è il lamento continuo di molti proprietarj, i quali a foggia di colo-

ro, che accusano una maligna costellazione, piuttostochè la propria indolenza e scioperatezza, come causa della rovina dei proprj negozj, incolpano il formentone dell' intristimento dei loro terreni, invece di accagionarne la propria infingardaggine e trascuranza per una ragionevole coltivazione, non degnandosi visitare i loro campi neppure una volta fra l' anno.

Ben diversa andrebbe la bisogna se tutti i proprietarj, emulando l' esempio di quei pochi, i quali consacrano la maggior parte dell' anno ad ispezionare i loro poderi, persuasi della verità del proverbio, che *la polvere dei stivali del padrone ingrassa il terreno,* invigilando e dirigendo i vari lavori, non disdegnando di trattare con affabilità i loro coloni coll'assisterli in ogni critica circostanza, ed incoraggiarli, si occupassero delle cose agrarie, e si convincessero che in uno stato eminentemente agricolo la sola terra è la donatrice di ogni abbondanza e ricchezza, e che neppure i Consoli e gl' Imperatori sdegnarono di dedicarsi all' agricoltura.

Il formentone (la di cui coltivazione sembra non convenire al di là del grado 46 di latitudine) che può a ragione chiamarsi uno dei più belli doni che ci siano stati recati dal nuovo mondo, e che è divenuto uno dei principali alimenti della classe agricola, non che un eccellente nutrimento per il bestiame, lungi dal nuocere al terreno, lo dispone e prepara benissimo (quando sia coltivato a norma dei precetti, che qui appresso anderemo esponendo) ed ora forma una delle basi delle agrarie rotazioni.

Sebbene questa preziosa graminacea sia avida di nutrimento per la sua organizzazione, come lo sono pure tutte quelle della stessa famiglia, dalle quali vuolsi raccogliere il seme, pure per esser questa molto isolata, per il muoversi frequentemente della terra, che la circonda, ed accumularla al suo stelo, esponendo le piante e la terra stessa alle influenze dei principali agenti della vegetazione, purgando il suolo dall' erbe nocive, e ponendolo in stato di ricevere dall' atmosfera i principj alimentari, che vi si trovano disseminati, (operazioni che non si eseguiscono per altre graminee annuali) estrae dalla terra una minor quantità di alimento di quello che se fosse coltivato come le altre, e serve alla vantaggiosa preparazione di esse.

Tutti i terreni sono suscettibili della coltivazione di questo grano, meno del cretoso-argilloso, perchè vi perisce o per la troppa umidità nelle stagioni piovose, o pel fendersi nelle secche. Nei terreni irrigabili conviene adacquare con discrezione, nè troppo spesso, finochè non incomincia a mettere la semenza, nella qual' epoca, come tutti gli altri vegetabili, abbisognando di molto nutrimento, vuol essere più largamente inaffiato.

Per una *buona* coltivazione è necessario preparare bene il terreno, lavorando anche due volte prima dell'inverno, estirpando *diligentemente* tutte l' erbe, che vi nascono, e concimandolo con letame di stalla, che è migliore del fresco, del quale ve ne occorrerebbe maggior quantità ; ovvero facendovi sovescio di segale od avena; sebbene il celebre Conte Re preferisca letamarlo a buca.

Sarebbe miglior pratica lavorare il terreno a vanga, ma non potendosi esigere che nei piccoli predi, si curerà che il lavoro col perticaro sia più profondo che si può, e che vengano scavati a due bocche di vanga almeno i fossi ad ogni cinque solchi paleggiando, e spargendo la terra cavata sopra le porche, o ajuole, le quali verranno ripassate all'epoca della semina.

Non sarà bene però di rimetterlo nello stesso luogo, che dopo il terzo, quarto o quinto anno giusta la maggiore o minore ricchezza del suolo, e sebbene può succedere al frumento, pure sarà meglio seminarlo dopo disfatte le praterie artificiali o dopo la coltivazione di piante, che richieggono delle intraversature nell' estate come le fave, fagiuoli ec., e che non sia nè preceduto nè seguito da raccolto di graminee.

Oltre al risparmio del seme e ad un maggior prodotto sarà più utile metterlo nei solchetti a posta ed alla distanza non minore di 6. decim. nei terreni sterili, maggiore però nei fertili e di buon fondo; piuttosto che spargerlo a mano o seminarlo molto fitto nei solchetti, come da molti tuttora si costuma, riuscendo poi più difficile d' indurre i coloni a diradarlo convenientemente all'epoca della seconda zappatura. Le file o solchi saranno distanti non meno di 8 decim. nei terreni sterili, e più nei terreni fertili, ove le radici maggiormente si dilatano.

In vista delle distanze suddette il formentone occuperà poco più della metà della superficie, e se verrà mondata dalle erbe non consumerà che in piccola quantità i principj nutritivi, che si trovano sparsi sul terreno, i quali però verranno in gran parte compensati dall'imputridire delle radici, e dall'escrezioni, che si emettono da queste fino alla fioritura (come

già dalle radici di tutte le piante) rigettando tutte le sostanze carbonatissime improprie alla sua nutrizione, e ricevendo così il terreno con usura quanto cedette alla pianta al principio del suo sviluppo sotto la forma di acido carbonico.

Sebbene non vi sia l' uso, non sarebbe del tutto inutile d' incalcinare il formentone prima della semina, onde preservarlo dal carbone o fungo; ad ogni modo però sarà sempre vantaggioso di tenerlo nell' acqua per 24 ore per facilitare lo sviluppo del germe, essendo questo seme di natura cornea, bastando allora cinque o sei giorni soltanto perchè la pianticella cominci a mostrarsi, e per distinguere i grani cattivi, i quali vengono alla superficie.

Nato il formentone, e giunto all' altezza di circa tre pollici, avendo già messe fuori tre o quattro foglie si fa la prima zappatura onde estirpare l' erbe cattive, e rendere la terra più minuta e più atta a ricevere e comunicare alle radici le influenze atmosferiche. Dopo quindici giorni circa, e quando la pianta è giunta all' altezza di 3 decimetri, si eseguisce la seconda zappatura accumulando la terra intorno al gambo, il quale, avendo le sue articolazioni vicine alla base, metterà nuove radici serpeggianti, le quali aumenteranno la massa del sugo, quanto più la terra sarà minuta e permeabile all' aria. In questo tempo si diradano le piante, le quali non fossero alla dovuta distanza, operazione importantissima, ingannandosi grossolanamente coloro, i quali credono ottenere un raccolto tanto più abbondante quanto maggiore sarà il numero delle piante, giacchè si vede tutto di coll' esperienza, che quelle, le quali non hanno uno spazio sufficiente, perchè possano estendere comodamente le loro radici, perchè l' aria giri liberamente loro dintorno, ed il sole possa colpirle direttamente, non danno spighe, o le danno poche piccole e corte.

All' avvicinarsi della fioritura si farà la terza *rincalzatura* meno profonda della precedente bastando di estirpare l' erbe cattive, e rimettere all' altezza di circa un decimetro le calzature già esistenti. Le calzature non si termineranno in punta, ma piuttosto piatte ed anzi un poco concave vicino allo stelo, e tanto in questa che nell' antecedente si estirperanno tutti i getti laterali, i quali si usurperebbero il nutrimento a danno della spiga.

Non sarebbe che utile se prima che i grani incominciassero a prendere una certa consistenza si eseguisce una quarta zappatura, mediante la quale si toglierebbero tutte l' erbe cattive, e si aumenterebbe la grossezza del grano.

Sotto il falso e nocevole pretesto di accelerare la maturità, e dare un foraggio fresco al bestiame suolsi da molti tagliare la cima del formentone quando incomincia la fioritura, od appena terminata formandosi così una larga piaga nella direzione del sugo, la quale produce una perdita vistosa di questo, e tanto nuoce all' ingrossarsi ed al sapore del grano, oltre che se verrà tagliata prima che sia totalmente compita la fioritura rimarrà interdetta la completa fecondazione. Questa pratica e quella ancora più generale di levare precocemente le foglie e mutilare lo stelo, si oppone direttamente alla teoria.

Il disseccamento della maggior parte delle foglie, lo staccarsi di una parte dell' inviluppo della spiga detto *cartoccio*, e la durezza e colore del grano indicano la maturità del formentone: si guadagna però sempre lasciando il più che si può la spiga sul piede, mentre il grano immaturo dà meno farina, e di qualità meno buona, ed è più facilmente attaccato dagl' insetti. Raccolte appena le spighe dovranno prontamente estirparsi tutti gli steli, e quindi lavorare il terreno e per lo traverso, se la località lo permetta.

Il formentone si coltiva pure utilmente come succedaneo ai foraggi, mentre le foglie e gli steli nella loro giovinezza contengono grandissima parte di mucilaggine zuccherina, e vengono con avidità mangiati da tutti gli erbivori, che s' ingrassano prontamente, e si mantengono in buono stato bastando a tale effetto questo alimento in minore quantità di qualunque altro. Nei terreni non irrigabili conviene seminarlo prima che incominci la siccità, ma negli altri si attende anche la metà di luglio. Basta una sola rivoltatura per farne la semina, che si eseguisce a mano volante perchè nasca folto, ma non eccessivamente. Si taglia quando stanno per isvilupparsi i fiori, mentre tardando pregiudicherebbe il terreno, dal quale verrebbe allora quasi esclusivamente nutrito.

Conosco, che il fin qui detto non è certamente una novità, e che nessuno ignora queste regole, che ci vengono suggerite dai più valenti Agronomi, e che ho attinte dalle opere loro, e riconosciute utilissime nella pratica. Doppia colpa! E perchè dunque non si mettono in esecuzione questi precetti, avvalorati dalle continue esperienze, e non si esonera il for-

mentone dall'ingiusta taccia di danneggiare i nostri campi, per cui si vorrebbe condannato perfino all'ostracismo?

Se verranno trascurati o male eseguiti i lavori preparatorj, l'estirpamento accurato dell'erbe, e la concimazione; se non si osserveranno le inculcate distanze, e non si eseguiranno le dovute rincalzature, e tutte quelle pratiche, che pur troppo esige questa pianta, si potrà accusare il formentone, se il terreno s'isterilisce? Mi sia permesso lo scherzo. E non sarebbe con ciò richiamare l'antilogico decreto di Arlecchino, il quale ordinò l'abolizione dei forni, perchè il pane, di cui avea fatta indiscreta satolla, aveagli causato del male?

Ognuno sa, che, se il formentone, la barbabietola, la spelta, gli orzi, l'avena, la segala ecc. dimagrano il terreno, il grano, il quale consuma un *maximum* di silicato di potassa, a cui deve la solidità del suo gambo, ripetendo dal fosfato di magnesia la formazione del seme, il napo, il colzato, il canape, il lino, il tabacco, il carciofo ec. lo esauriscono: eppure nessuno si fa a gridare contro la loro coltivazione.

(*Acc. Agr. Jesina*). G. Rossi.

NOTIZIE AGRARIE

Pregiatissimo Sig. Conte

Percotto li 28 Maggio 1845

L'anno decorso, a quest'epoca, si desiderava e si pregava per la pioggia; sui prati non spuntava un filo d'erba, i frumenti ingiallivano, e intristivano; il contadino provava a lavorare il terreno per seminare il granoturco, e la terra arida si faceva ribelle agli aratri e alla zappa, e la semente pareva gettata in terreno sterile, che per mancanza d'umidità non germogliava; le ortaglie inaridite, i frutteti divorati dagl'insetti; tutto insomma dava a divedere un'annata misera e stentata. Il tempo cangiò: caddero le pioggie desiderate, e l'erbe e i frumenti e gli altri seminati rinverdirono, migliorarono, di maniera che se il raccolto non fu generoso, non fu nemmeno de' più miseri. Quello solo che cagionò una vera carestia fu il foraggio, perciocchè le pioggie venute troppo tardi non bastarono, e tutto quanto il bestiame dovette in quest'anno vivere a stecco; e nonostante a questo, esso non bastò, perchè, oltre il prezzo fatto straordinario, il genere mancava. E l'esempio funesto, che pure dovrebb'essere maestro, poco valse, nè alcun buon frutto si seppe da esso ritrarre, che anzi in luogo di estendere i prati artificiali onde sopperire ai bisogni urgentissimi dei foraggi, quà e là e dappertutto si veggono dissodare i pascoli, nuovo vandalismo che porterà mali non si facilmente guaribili. E la colpa è nostra; dico nostra per non dire di coloro che sono posti dalla girevole fortuna in loco onde impedire che non si guasti un beneficio che ci fu tramandato dai nostri maggiori.

Verrà tempo che piangeremo; oggi intanto si fa baldoria, e raccoglieremo poche pannocchie, che parranno il ben di Dio, e dimani non si avrà letame da concimar quel campo, nè gli altri molti, poichè si distrussero molti prati, e quindi si diminuirono i foraggi, e si terminerà col non aver pane.

Quest'anno la scena cangia d'aspetto: le abbondanti e strabocchevoli pioggie provvederanno i fenili di ricchi foraggi; ma questo stesso beneficio lo dobbiamo ad una calamità; chè veramente è una calamità questo continuo piovere, il quale mantiene una stagione fredda e ventosa, e che minaccia d'intisichire ogni raccolto. Se la stagione prosegue di questo passo, l'anno che corre ci ricorderà il 16 di questo secolo sì tremendo e sì miserevole per la fame che generò in tutta l'Europa. Che se badiamo ad alcuni, pare sia venuto il finimondo, poichè fino gli stromenti meteorologici ci traggono in continuo errore. Chi guarda al barometro, e lo vede alzarsi sopra il variabile crede e spera che il tempo voglia migliorare, ed è appunto allora che viene un'acquazzone che inonda; altri guarda gl'igrometri, e veggendoli stabili verso l'asciutto, rinnova le speranze, e intanto ogni giorno piove maladettamente. E chi osserva il gatto, chi le rane, chi le lucciole, e che so io? va almanaccando sempre e in ogni cosa trova un nuovo indizio di sperare; ma ad ogni ora, ad ogni momento si vede deluso, chè vuol piovere e piove. E la faccenda prosegue sì stranamente che molti sono venuti in pensiero di credere che sia successo qualche grande mutamento nel nostro emisfero, e fra gli altri sogni lo attribuiscono anche al passaggio delle comete, che in quest'anno viaggiano anch'esse, per così dire, a diporto, proprio per farci fare lunari e divenire pazzi. E in questi sragionamenti quelli che più vi si fermano sono i vecchi, i quali forse sono a ciò indotti per lodar sempre i tempi che furono. Al qual proposito dirò ciò che scrive il mio Leopardi: - io credo che ognuno si ricor-

di aver udito da' suoi vecchi più volte, come mi ricordo io da' miei, che le annate sono divenute più fredde che non erano, e gl' inverni più lunghi; e che, al tempo loro, già verso il dì di Pasqua si solevano lasciare i panni dell' inverno, e pigliare quelli della state; la qual mutazione oggi, secondo essi, appena nel mese di maggio, e talvolta di giugno, si può patire. E non ha molti anni, che fu cercata seriamente la causa di tale supposto raffreddamento delle stagioni, ed allegato da chi il disboscamento delle montagne, e da chi non so altre cose, per ispiegare un fatto che non ha luogo . . . . La quale immaginazione è così fondata, che quel medesimo appunto che affermano i nostri vecchi a noi, affermavano i vecchi, per non dir più, già un secolo e mezzo addietro, ai contemporanei del Magalotti, il quale nelle lettere famigliari scriveva: egli è pur certo che l' ordine antico delle stagioni par che vada pervertendosi. Qui in Italia è voce e querela comune, che i mezzi tempi non vi son più; e in questi smarrimenti di confini, non v' è dubbio che il freddo acquista terreno. Io ho udito dire a mio padre, che in sua gioventù, a Roma, la mattina di Pasqua di resurrezione, ognuno si rivestiva da state. Adesso chi non ha bisogno d' impegnar la camicciuola, vi so dire che si guarda molto bene di non alleggerirsi della minima cosa di quello ch' ei portava nel cuor dell' inverno.

„ Questo scriveva il Magalotti in data del 1683. L' Italia sarebbe più fredda ormai della Groenlandia, se da quell' anno a questo, fosse venuta continuamente raffreddandosi a quella proporzione che si raccontava allora „ No, no; questi mutamenti di stagioni non sono avvenuti, essi sono quali sempre furono, e quali un antico proverbio ce li ricorda, *maggio va adagio, giugno butta giù il cotiqugno.*

Per ogni luogo intanto si vede un' attività una solerzia maravigliosa, fatta ancora maggiore in quest' anno dalla stagione sregolatissima che vi corre, la quale richiede quelle attenzioni che per l' ordinario non occorrono. I filugelli procedono bene, abbenchè quà e là si senta qualche disgrazia; tutti però muovono lamento della loro ineguaglianza, che a me pare derivi dal timore, che molti ebbero, di mantenere le camere calde, non volendo sollecitare di troppo il loro progredire; e questa diminuzione di temperatura fa sì che non tutti mangiano col medesimo appetito, nè sì abbondantemente, e quindi mentre alcuni già compirono la muta, altri vi sono che ancora non si dispongono ad essa. Vi è perciò un affaccendarsi incredibile non solo di contadini, di artigiani, di signori, ma le signore benanco sono intente a questa industria. Io penso che noi dobbiamo loro moltissimo, perchè a dir vero senza il loro ajuto, e quelle cure da esse date con tanto discernimento e con tanta premura, difficilmente si conseguirebbe un raccolto sì bello e ricco. E in queste come in tante altre faccende casalinghe la donna vi mette, oltre l' interesse, un poco d' amor proprio, e quasi direi d' ambizione, temendo d' essere soverchiata e vinta da altre. E tanto si fa potente questa passione, che vidi donne gentili e amabilissime, non comandate ma volonterose, abbandonare le piacevoli letture, smettere i lavori da ricamo ed altri nobilissimi muliebri intrattenimenti, per non divagare da questa loro carissima occupazione.

Il qual volonteroso sacrificio mi maravigliò molto, essendochè le signore friulane mancando di que' tanti sussidj che offrono le altre città italiane, sono necessitate a trovar un sollievo, a formarsi un nuovo mondo, una nuova vita in questi amabilissimi adornamenti; ai quali rinunziando così di subito, mi sembra cosa veramente singolare, e degna di essere ricordata. E maggiormente maravigliai entrando la casa della Co: Percotto, la quale preso per un momento commiato dalle muse, con le quali essa vive in tanta dimestichezza, la trovai soprintendere e governare i suoi bellissimi filugelli; non volendo che gli ameni studj dovessero distoglierla da'le faccende casalinghe. Della qual cosa non poteva capacitarmi, pensando meco stesso quali e quanti studj abbisognino per divenire bello e civile scrittore. E quanto la nobilissima donzella abbia dovuto studiare e meditare per giungere a conseguire quella lode che le fu data da uno de' più potenti ingegni italiani, dico da Tommaseo, credo niuno vorrà porre in dubbio, specialmente dopo le tante prove che ci diede del suo singolare ingegno; che anzi fermamente ritengo che i friulani l' avranno come uno de' più belli ornamenti della patria. La quale, dopo quella gentile e virtuosa Irene di Spilimbergo, che fu amata qual figlia da Tiziano, e da lui amorevolmente ammaestrata nella divina arte della pittura, nessun' altra donna venne in tanta celebrità in questa nostra patria, come la nobilissima Caterina, se non fosse la Emilia, che fu sorella alla Irene, fornita di molto ingegno, di svariatissimi studj, e valente suonatrice

anch' essa di liuto e di arpicordo. Io adunque saluto riverentemente l'autrice delle *Cidulis*, e la educatrice de' filugelli.

Come adunque le dissi, i bachi qui vanno bene, grazie ai nuovi metodi introdotti, e ciò a merito di lei e alle cure delle brave signore, e degli attivi padroni. Dal Co: Bernardo Beretta ne vidi di già andati al bosco, i quali furono nutriti, fino alla terza età, con foglia raccolta e conservata dall' anno scorso, resa fresca e molle dai vapori dell' acqua bollente, e aspersa di sciroppo di more. Queste sono esperienze belle, che potrebbero anche forse tornar utili; ma conviene ripeterle, e fare un po' di conto, che senza il tornaconto tutt' è inutile. E il Co: Beretta rinnoverà l' esperienze, e ci darà i risultati, ch' Egli ha amore e studio in questa industria.

Giacchè ho scritto sì a lungo su questi benedetti filugelli, voglio aggiungere alcune altre poche parole. Il Dott. Muzzelli provò che la foglia fredda e bagnata viene con difficoltà mangiata dai bachi, e asciugandola in luoghi temperati s' incartoccia e si disecca subito; sicchè egli per ovviare a questi difetti pensò bene di esporla ai vapori dell' acqua calda. Diffatti somministrata ai bachi la mangiarono avidamente. A me pare che questa pratica sia buona e raccomandabile.

Le cacciate de' gelsi sono di una vegetazione piuttosto povera, causa le pioggie e i freddi continui che impedirono di svilupparsi. I gelsi poi in generale sono bellissimi, chè da codeste parti vi sono molti abili e valenti agricoltori, e il terreno favorevolissimo. Ne vidi a S. Lorenzo di veramente stupendi dai Conti Percotto, educati dal Prete Comelli; ceppaje più belle non vidi mai. Il qual prete Comelli a me piace ricordare non tanto come agricoltore valente, ma più ancora perchè senza menar vanto, e senza aspettar le lodi de' giornali, si mise a fare un' opera veramente cristiana, educando (e in ciò ha per compagno e ajuto il figlio della Co: Percotto, prete anch' egli) i figli del contadino nelle sere invernali; e le feste passeggiando pel podere si pone seco loro a conversare di agricoltura, ora richiedendoli di ciò ch' essi farebbero, or consigliandoli di ciò che dovrebbero fare. E in tal modo l'insegnamento diviene una ricreazione, un vero ed utile divertimento.

I frumenti sono stentati, e chieggono il sole che li riscaldi. Uno solo vidi di veramente bello nel podere del sig. Mocchiutti, il quale oltre al frumento e il colza bellissimi, ha molti suoli di medica con l'avena altissima che, toltone quella del sig. Angeli nella sua braida *Longoria* fuori di porta Grazzano in Udine, è la più rigogliosa che mi fu dato di vedere. Il Sig. Mocchiutti esperimentò il guano sui prati di medica, e sebbene come le dissi sieno bellissimi, pure quelli concimati col guano sono più belli di assai, e calcola che abbiano dato nel primo taglio un quarto di prodotto maggiore. Ma degli esperimenti fatti con questo prezioso concime glieli scriverò quando avrò raccolti anche gli altri.

Le seminagioni del granoturco non si poterono ancora compiere, perchè la terra è molle e non si può lavorare; e quelli nati non si possono zappare.

Le viti sono ricche di grappoli, e finora resistettero all'inclemenza della stagione; ma se le pioggie non desistono, resisteranno al fiorire? La sarebbe una vera disgrazia, che tanta lusinghiera apparenza venisse distrutta dalla perversità dei tempi. Speriamo però che le pioggie avran termine e che il sole ricomparirà maestoso. I vini intanto si sostengono nei prezzi, e si pagano, i buoni, a otto fiorini al conzo.

Non posso terminare questa lettera, già fatta troppo lunga, senza dirle che sto leggendo l' opera del Dott. Saccardo sul calcino, che a dirle il vero mi pare veramente strana. Ho letto cose che mi fecero strabilare, e per darle un piccolo saggio ricorderò questa sua osservazione. — La fermentazione delle sementi avviene anche a coloro che ne coltivano fino a mezz' oncia, quali sono i contadini; perchè questi, non conoscendo il vero metodo di far nascere le sementi in mezzo ai materassi, le racchiudono in un cartoccio ovvero in un sacchetto di tela, per cui avviene il più delle volte che non solamente si fermentano o si riscaldano, ma tante volte non si sviluppano, e nel caso affermativo i baccherozzoli riescono talmente rossi ed ineguali, che mezzi se non più si calcinano appena raggiunta la prima muta, e gli altri non arrivano all' ultimo periodo. — Alla quale asserzione ammessa come generale si oppone il fatto, dirò così, generale, che la maggior parte de' contadini facendo nascere i bachi ponendo le uova fra i materassi, pochi sono quelli che accusano un tal malore; anzi i più assolutamente non lo conoscono. Nè sono del parere del Dott. Saccardo che le sementi provenienti da fuori, e che quindi vengono chiuse in vasi di latta, o in scattole od altro, sebbene abbiano la spessezza di vari centimetri, nè godano del

rinnovamento dell' aria, vadano soggette allo sviluppo del calcino; poichè mi ricordo ch' Ella n' ebbe di provenienza lontanissima, eppure non si manifestò questo male. Qui in Friuli ne vengono dalla Lombardia, dal Piemonte, dalla Francia, e vengono in vasi chiusi e pieni o semipieni; e che perciò? si sviluppa da queste sementi forse il calcino? Mai no. Certo la privazione dell'aria, il riscaldamento delle ova può ingenerare molte malattie, e fra le altre il calcino; ma ritenere che il calcino provenga assolutamente da questa causa, non credo. Il confondere poi riscaldamento con fermentazione non mi pare proprio, anzi è erroneo, essendochè il riscaldamento potrà bensì nuocere alla vitalità degli animali, ma la fermentazione è distruzione di vita, o a meglio dire, non succede che nei corpi morti. Ma io lascio questo argomento, nè entro ne' suoi campi, dov' Ella ha seminato e raccolto belli e buoni frutti. E frattanto con tutta stima la riverisco. G. B. Z.

VARIETÀ

CONCIA DEL VINO

La migliore fabbricazione del vino nel regno interessa direttamente la pubblica sanità:
DANDOLO.

I cattivi metodi di vinificazione sono cagione che i nostri vini facilmente si alterino e si guastino; e dai nostri agricoltori anzichè studiare di migliorare i processi, coi quali otterrebbero vini di qualità eccellente e difficilmente alterabili, si studia per lo contrario di conservarli aggiungendovi sostanze nocive alla salute. Non diremo quali sieno i mezzi per depurare i vini e conservarli, che altre volte in questo giornale (ved. Ann. I. pag. 225) si ebbe a farne parola, indicheremo soltanto un mezzo vizioso e ad un tempo pernicioso che si accostuma, e che converrebbe assolutamente proscrivere; voglio dire della concia del vino coll' allume.

È usato specialmente appo noi questo barbaro costume di conciare, o a meglio dire adulterare il vino con questo sale per impedire che non guasti. E sebbene vi pongano altissime dosi, pure non sempre giova a salvarneli; sicchè è un rimedio che non sempre guarisce, od un preservativo che non sempre giova. Non sappiamo rendere ragione perchè una pratica così perniciosa si continui, e venga permessa la vendita, avendo l'enologia suggerito altri processi ben più facili e sicuri, per la conservazione dei vini, senza che producano nocumento, che non sia questo dell' allume.

Nè giova che alcuni scusino questo loro procedere, adducendo che la *solforazione* li scolora, chè l' allume ben anco li scolora: ma almeno lo zolfo non dà loro alcun sapore cattivo, li preserva, e non fa male: l' allume per lo contrario comunica loro un sapore alquanto astringente, non sempre li preserva, tant' egli è vero che gli osti sovente li riconciano, e finalmente come osserva Mutel nel suo trattato dei veleni, *questa alterazione è assai nociva alla salute.*

Bene avvisò il celebre Dandolo nel suo trattato di enologia " essere straordinario, che quantunque sembri primo scopo della politica sanitaria dover esser quello d' indagare piuttosto le cause tutte generali atte a turbare od alterare la sanità pubblica, accade generalmente, ed accadesse anche più in passato, che molti governi si occupassero quasi sempre di preferenza delle cagioni particolari o parziali, forse perchè erano esse più alla portata della volgare cognizione ,,.

Dovrebbero poi anche pensarvi i possidenti al loro interesse, riflettendo che quando i compratori si avvisano che il loro vino è conciato coll' allume lo pagano a minor prezzo, ed alcuni rifiutano di acquistarlo, e così rimangono giustamente puniti della loro indolenza e colpabilità.

Ma non sempre, anzi di rado giovano questi gastighi, perchè trovano modo a smerciarli. Conviene quindi che rivolgiamo le nostre parole più in alto, a coloro che si prendono cura del bene pubblico. Se i magistrati sanitari sorvegliano le carni, i pesci, le frutta, mi pare che potrebbero ben anco invigilare alla vendita dei vini, che tanto danno possono recare se sono guasti o se vennero adulterati con sostanze nocive; e noi tanto più insistiamo su questo argomento, essendo che il male si generalizzò di troppo. G. B. Z.

GHERARDO FRESCHI COMP.

Errori occorsi nell' articolo intitolato: DELLE SIMPATIE ED ANTIPATIE STRAORDINARIE, *dal sig. Pasi, inserito nel Numero 10, scorso.*

A pag. 78 - col. 2. - lin. 50 - invece di	*adattati,*	leggi	*adattate,*
» » 55 »	*dagli*	»	*degli*
79 1. 57 »	*ragazzi d' una certa* — *ragazzi e donne d' una certa* ecc.		
» » 68 »	*potesse*	»	*potessero*
» 2. 36 »	*i disparati*	»	*i più disparati*
» » 37 »	*deperimenti*	»	*deprimenti*
» » 57 »	*svanire*	»	*svenire*
80 1. 8 »	*malvagj*	»	*malvagi*
» » 55 »	*se la*	»	*se anche la*
» » 65 »	*barra*	»	*bara*
» 2. 16 »	*volse*	»	*volge*
» » 18 »	*Alle tendenze smodate o no che siano,* leggi — *Alle tendenze smodate conviene opporsi, ma non di fronte. Smodate o no che siano,*		
» » 45 »	*taluna*	»	*taluno*
» » 58 »	*e peggior se*	»	*e peggio ancora se*

SAN - VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO